le Cirque®
CATERING & RESTAURANT FIRENZE

Carta dei Secondi Piatti

1° fascia

piccola legenda

NO carne	i + gettonati	NOVITA'
mesi freddi	mesi caldi	tutto l' anno

area *Filetti di Maiale*

Filetto ai Pistacchi

Filetto di Maialino ai pistacchi di Bronte, servito con patate arrosto

Vino consigliato

CHIANTI DOCG
Borgo Cipressi

le Cirque
CATERING & BANQUETING FIRENZE

Filetto di maialino al pepe rosa

filetto di maialino, con juice al vino rosso e guarnito con chicchi di pepe rosa e sale rosa delle Hawaii, servito con involtini di asparagi e speck

Vino consigliato

CHIANTI DOCG
Borgo Cipressi

Filetto di Cinta alla Thompson

Filetto di cinta fasciato con prosciutto crudo, glassato al Miele con scaglie di nocciole, servito
con insalata fresca di campo

Vino consigliato

PINOT NERO del Friuli V.G. IGP " Cà Stele"

le Cirque
CATERING & BANQUETTING FIRENZE

Filetto di maialino alle ciliegie

filetto di maialino di latte, con juice al Chianti e guarnito con ciliegie caramellate e cipollotte di Tropea in agrodolce

Vino consigliato

CHIANTI DOCG
Borgo Cipressi

Cosciotto di maialino allo spiedo

scenografico tanto come gustoso, un classico intramontabile della cucina Toscana.

Vino consigliato

PINOT NERO del Friuli V.G. IGP " Cà Stele"

NEW

365 Days

le Cirque
CATERING & BANQUETING FIRENZE

Prosciutto affumicato al forno, Calvados e mele

Prosciutto di Praga, affumicato al forno, cotto al Calvados e bacche di ginepro e servito con mele caramellate e proprio juice di cottura

Vino consigliato

PINOT NERO del Friuli V.G. IGP " Cà Stele"

365 Days

Stinco di maiale "tante erbe" al forno

arrosto con rucola, pomodorini, parmigiano 24 mesi e salsa Vinaigrette

Vino consigliato

Pinot Nero

NEW

365 Days

le Cirque
CATERING & BANQUETING FIRENZE

area *Manzo*

Guanciale di Bue al Chianti

Guanciale di bue brasato al Chianti D.o.c su purea di patate
con Involtini di asparagi

Vino consigliato

CHIANTI DOCG
Borgo Cipressi

Punta di petto di Manzo

" Brisket " , tenerissima e molto saporita, arrosto, affumicata
a bassa temperatura, con salsa di mirtilli rossi e patate rosse

Vino consigliato

CASALVENTO
Sangiovese IGT 2018

le Cirque
CATERING & BANQUETING FIRENZE

Gran pezzo steccato alla Fiorentina

Arrosto di Manzo, steccato con rosmarino servito con patate al forno

Vino consigliato

CHIANTI DOCG
Borgo Cipressi

le Cirque
CATERING & BANQUETING FIRENZE

area - *altre soluzioni*

Tacchino tartufato

ripieno con salsiccia, verdure e crema di Tartufo, servito con cavolini di Bruxelles o altro contorno da decidere

Vino consigliato

PINOT NERO del Friuli V.G. IGP " Cà Stele"

Tagliata di Galletto

con salsa al limone e timo , e fagiolino (o broccoletto) piccante

Vino consigliato

PINOT NERO del Friuli V.G. IGP " Cà Stele"

le Cirque
Catering & Banqueting Firenze

Salmone alle erbe

trancio di salmone alle erbe , salsa di peperoni vanigliata e chiffonade di verdura

Vino consigliato

Pinot Grigio delle Venezie DOP " Il Pozzo"

Baccalà alla Livornese

baccala alla livornese della Nonna del nostro Chef Andrea Scotto Rosato

Vino consigliato

Muller Thurgau le Vigne del Sole

le Cirque
Catering & Banqueting Firenze

area Vegetariana

Straccetti di Seitan

Straccetti di seitan con farina di tipo 2, saltata con erbette

Contorno di patate soutè

365 Days

Temphè

Temphè marinato 48 ore in salsa di soia ed erba cipollina

365 Days

Parmigiana di melanzane napoletana

ricetta con bufala, pomodoro pachino e melanzane viola

365 Days

Malai Kofta alla nostra maniera

Tipico piatto indiano, rivisitato all'italiana; polpette di patate speziate al Cumino, impanate nel Panko e salsa Curry

365 Days

le Cirque
Catering & Banqueting Firenze

Scaloppa di Melanzana

Scaloppa di melanzana in panatura di malto e pistacchi, con Mousse di caprino

365 Days

Ratatouille

originale , a base di verdure stufate, con fondo di formaggio e pomodoro

365 Days

le Cirque
Catering & Banqueting Firenze

Secondi Piatti

2° fascia

piccola legenda

NO carne	i + gettonati	NOVITA'
mesi freddi	mesi caldi	tutto l' anno

area Manzo

Filetto di manzo al Chianti Classico

filetto di manzo, fasciato al lardo di Colonnata con juice al Chianti Classico, contorno a piacere da scegliere

Vino consigliato

CHIANTI CLASSICO DOCG
Bonacchi

le Cirque
Catering & Banqueting Firenze

Tagliata di Chianina

Tagliata di Chianina su lettino di rucola, con gocce d' olio verde e aceto balsamico, sale e pepe nero.

Vino consigliato

CHIANTI
CLASSICO DOCG
Bonacchi

Spiedino della Camargue

detto anche " Spiedino alla Gitana". Pur essendo un popolo nomade, che vive sparso un po' ovunque, i Gitani conservano i loro usi e costumi gelosamente, tra questi la loro particolarissima cucina. Lo spiedino Gipsy, originario della Terra della Camargue è un ottimo piatto di carne riservato a chi va alla ricerca di sapori nuovi.
Spiedino di Manzo, paprica, pepe, sale e piccoli fiocchi di pancetta. Servito al piatto, alla fiamma, irrorato vodka

Vino consigliato

CASALVENTO
Sangiovese IGT 2018

NEW

le Cirque
Catering & Banqueting Firenze

Manzo impanato alla Fiorentina sedano rapa e fragole

Una ricetta del sous chef dell'Ora d'Aria di Firenze, dove il manzo viene impanato con farina di riso e accompagnato da sedano rapa, fragole, vin santo e miele.

Vino consigliato

ALA VECCHIA
Morellino di Scansano

365 Days

Controfiletto in crosta di patate

Controfiletto di manzo in crosta di patate fiammifero salsa al Chianti classico

Vino consigliato

CHIANTI DOCG Colli Senesi - LE GINESTRE

le Cirque
Catering & Banqueting Firenze

Chateaubriand

Filetto di Black Angus in salsa di burro salato ed erbette provenzali, tenero, morbidissimo e molto saporito, accompagnato da leggera salsa Bernese e broccoli

Vino consigliato

JEAN DEGAVES
rosso di BORDEAUX

365 Days

Tartara di manzo con scaglie di Tartufo

Condita e servita con scaglie di Tartufo nero e guarnita con scaglie di cioccolato fondente

Vino consigliato

PINOT NERO del Friuli V.G. IGP " Cà Stele"

NEW

le Cirque
Catering & Banqueting Firenze

Filetto di Vitello in brunoise vegetale

con chiffonade di Limone, con budino cremoso di mais e asparagi grigliati

Vino consigliato

CHIANTI DOCG Colli Senesi - LE GINESTRE

NEW

Grigliata "fuochi nel bosco"

Grigliata con Chef a vista con:

Rosticciana

Salsicce al vino rosso

Spiedini di pollo, bacon e olive verdi

Vino consigliato

CHIANTI DOCG

Borgo Cipressi

le Cirque

Catering & Banqueting Firenze

area Pesce

Halibut

Halibut in umido, scalogno, tartara di sedano verde, purè di finocchi e bietola arcobaleno

Vino consigliato

Muller Thurgau le Vigne del Sole

Pescatrice agli Agrumi

Pescatrice al forno con agrumi e finocchio

Vino consigliato

BARTALI *Antico Blasone*

le Cirque
Catering & Banqueting Firenze

Filetto "viola" di Merluzzo

Filetto di merluzzo su letto di patata viola ed agretti al vapore, fumet di pesce e chips di patata viola

Vino consigliato

Pinot Grigio delle Venezie

DOP " Il Pozzo"

Tonno in crosta

tonno in crosta di sesamo scottato , salsa teriaky all'italiana , scarola saltata con pinoli e uvetta

Vino consigliato

Muller Thurgau le Vigne del Sole

le Cirque
Catering & Banqueting Firenze

Tartara di Tonno

Tartare di Tonno Marinato con Avocado e Ribes

Vino consigliato

Muller Thurgau le Vigne del Sole

Filettino Viareggino

Filetto di rana pescatrice su guazzetto di pesce con olive taggiasche

Vino consigliato

FALANGHINA
Beneventano IGT "Solopaca"

le Cirque
Catering & Banqueting Firenze

Grigliata del pescatore "santa Lucia"

Grigliata con Chef a vista con:

spiedini di Mazzancolle

filetti di Calamari

Bistecca di Tonno

Vino consigliato

FALANGHINA
Beneventano IGT "Solopaca"

Branzino al Mar Nero

Branzino del Mar Nero, in riduzione di menta e cocco, finocchi brasati e patate arrosto

Vino consigliato

FALANGHINA
Beneventano IGT "Solopaca"

NEW

365 Days

KASHER

le Cirque
CATERING & BANQUETING FIRENZE

Coulibiac di Salmone al profumo di aneto

piatto storico della cucina Russa, uno scrigno di pasta sfoglia con salmone, spinaci ed un composto di riso e gamberetti

Vino consigliato

CA' STELE

Chardonnay IGP

NEW

Branzino al Sale aromatico

Branzino con Julienne di agrumi, erbe aromatiche patate novelle e insalata di finocchi e salsa Vierge

Vino consigliato

Falanghina

Beneventano

NEW

365 Days

le Cirque

Catering & Banqueting Firenze

Scaloppa di Foie Gras alla Veneta

scaloppina di foie gras con riduzione di lampone, cipolletta bianca dolce e cubetti di polenta

Vino consigliato

JEAN DEGAVES
rosso di BORDEAUX

Anitra all'Arancia

Una carne pregiata, un piatto raffinato, dal gusto forte e aromatico che si sposa benissimo con i profumi e gli aromi agrumati tipici dell'arancia.

Vino consigliato

COTEAU DU RHONE
France

NEW

Anatra a bassa temperatura

Petto d' anatra in medaglioni con salsa di miele e gocce di aceto balsamico

Vino consigliato

JEAN DEGAVES
rosso di BORDEAUX

365 Days

Petto d'Anatra all'amaro lucano

petto d'anatra con riduzione amaro lucano, erbette fresche e purea di sedano rapa

Vino consigliato

PINOT NERO del
Friuli V.G. IGP "
Cà Stele"

NEW

le Cirque
CATERING & BANQUETING FIRENZE

Cervo alle prugne

Controfiletto di cervo, porcini trifolati, prugne caramellate, e salsa al melograno

Vino consigliato

CHIANTI CLASSICO
Poggio Torselli
DOCG 2015

NEW

Faraona al Tartufo Nero

Un secondo piatto ricercato, in cui la faraona viene resa succosa dal guanciale ed ancora più saporita dai porcini e dal tartufo!

Vino consigliato

CHIANTI DOCG Colli Senesi - LE GINESTRE

NEW

le Cirque
CATERING & BANQUETING FIRENZE

Tomahawk

Sbattuta sulla brace e grigliata duro ! pepata e massaggiata con un mix di trito mediterraneo e servita con burro alle erbe e con mix di patate bollite, prezzemolo e fagioli neri (o con altro contorno a piacere)

Vino consigliato

CHIANTI Il CEDRO RISERVA Fattoria LAVACCHIO

NEW

365 Days

Filetto alla Wellington

filetto di manzo avvolto in un guscio di pasta sfoglia e servito con juice di barbabietole caramellate, vino rosso e cipolle rosse con contorno di datteri.

Vino consigliato

CHIANTI DOCG Colli Senesi - LE GINESTRE

NEW

le Cirque
CATERING & BANQUETING FIRENZE